

## **Pembuatan Roti Olahan Bayam Sebagai Alternatif Produk Serta Penguatan Jiwa Entrepreneurship**

Asriyanti Syarif<sup>1</sup>, Sitti Khadijah Y.Hiola<sup>2</sup>, Sitti Arwati<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universitas Muhammadiyah Makassar, email: [asriyanti.syarif@unismuh.ac.id](mailto:asriyanti.syarif@unismuh.ac.id)

<sup>2</sup>Universitas Muhammadiyah Makassar, email: [khadijah@unismuh.ac.id](mailto:khadijah@unismuh.ac.id)

<sup>3</sup>Universitas Muhammadiyah Makassar, email: [sittiarwati@unismuh.ac.id](mailto:sittiarwati@unismuh.ac.id)

\*Koresponden penulis

### **Info Artikel**

**Diajukan:** 23 Agustus 2021

**Diterima:** 28 Agustus 2021

**Diterbitkan:** 29 Agustus 2021

**Keyword:**

Spinach; Bread; Processed;  
Entrepreneurship.

**Kata Kunci:**

Bayam; Roti; Olahan;  
Entrepreneurship.

### **Abstract**

*Spinach is only processed in the form of stir-fried and cooked vegetables, so it is necessary to diversify the function of vegetables by adding spinach in bread making, so that it becomes an alternative to healthy processed products containing nutrients and vitamins. Spinach vegetables can be used in making bread, making this type of bread has the opportunity to be developed into a business that can be managed by young people as the nation's next generation so that it is necessary to strengthen the entrepreneurial spirit to create businesses and create jobs. Spinach bread processing activities are carried out in the form of counseling and training by forming two groups of participants who are students and the campus community. Counseling and training in bread making is one of the solutions to empower young people by providing knowledge and skills as well as strengthening the entrepreneurial spirit and creating job opportunities.*

### **Abstrak**

Bayam hanya diolah dalam bentuk sayur yang ditumis dan dimasak, sehingga diperlukan penganekaragaman fungsi sayuran dengan menambahkan bayam dalam pembuatan roti, sehingga menjadi alternatif produk olahan yang sehat mengandung gizi dan vitamin. Sayuran bayam dapat digunakan dalam pembuatan roti menjadikan jenis roti ini memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi sebuah usaha yang dapat dikelola oleh kaum muda sebagai generasi penerus bangsa sehingga diperlukan penguatan jiwa entrepreneurship untuk membuat usaha dan menciptakan lapangan pekerjaan. Kegiatan Pengolahan roti bayam dilaksanakan dengan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan dengan membentuk dua kelompok peserta yang merupakan mahasiswa dan masyarakat lingkungan kampus. Penyuluhan dan pelatihan pembuatan roti merupakan salah satu solusi pemberdayaan kaum muda dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan serta memperkuat jiwa entrepreneurship serta penciptaan lapangan pekerjaan.

## PENDAHULUAN

Hortikultura merupakan sub sektor pertanian yang memberikan kontribusi bagi pengembangan konsumsi, distribusi dan industri yang berbasis pertanian. Salah satu bagian dari hortikultura adalah tanaman sayuran. Jenis sayuran yang banyak dikembangkan oleh petani yang memanfaatkan lahan dan pekarangan rumah adalah jenis sayuran bayam, disebabkan jenis sayuran memiliki keunggulan karena mudah dibudidayakan, tidak memerlukan waktu lama dalam proses budidaya hingga panen, dan dapat dilakukan oleh tenaga kerja laki-laki dan perempuan.

Tanaman bayam banyak dibudidayakan di wilayah kabupaten Gowa dan Takalar pada provinsi Sulawesi Selatan, sehingga dari sisi produksi memiliki jumlah yang besar sebagai jenis sayuran yang banyak dibudidayakan dan masyarakat pun banyak mengkonsumsi sebagai sayuran jenis ini karena dari segi harga tergolong jenis sayuran dengan harga mudah dijangkau, memiliki kandungan nutrisi serta termasuk dalam kategori *superfood* (<https://health.kompas.com>).

Bayam biasanya merupakan tanaman yang dikonsumsi sebagai sayuran yang dimanfaatkan sebagai sayuran tumis dan masak. Dalam sayuran bayam terdapat betakaroten yang merupakan bentuk awal dari Vitamin A sehingga disebut provitamin A atau provit A.

**Tabel 1.** Kandungan Gizi 100 Gram Bayam Hijau

Komponen Gizi	Bayam Hijau
Energi	36 kcal
Protein	3,5 gr
Lemak	0,5 gr
Karbohidrat	6,5 gr
Kalsium	267 mg
Fosfor	67 mg
Zat besi	3,9 mg
Vitamin A	6.090 mg
Vitamin B1	0,80 mg
Vitamin C	80 mg
Air	86,9 g
Bagian yang dapat di makan	71 %

**Sumber:** Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1992).

Pengetahuan masyarakat terhadap pengolahan bayam sebagai sayuran yang minim, sehingga diperlukan kegiatan yang dapat membuka pola pikir dan peningkatan keterampilan serta sikap masyarakat untuk melakukan kegiatan penganekaragaman fungsi bayam salah satunya dengan memanfaatkan bayam

dalam pembuatan roti. Jenis roti bayam merupakan makanan yang dibuat dan berasal dari bahan bayam yang dicampurkan kedalam adonan roti.

Roti yang dipasarkan melalui toko roti, swalayan dan supermarket umumnya merupakan jenis roti yang dibuat dengan varian coklat, keju, dan strawberry. Masih minim yang memanfaatkan roti dengan varian campuran bayam. Padahal dengan adanya upaya menambahkan varian sayuran bayam memiliki ciri khas dan keunikan yang dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha dan memberikan masukan bagi kaum muda untuk membuka usaha dan bertindak sebagai pengusaha (*entrepreneur*).

Kaum muda merupakan golongan yang secara kuantitas memiliki jumlah yang banyak, secara bersama-sama dapat berperan bertindak dan mengambil keputusan dalam menghadapi era globalisasi (Widhyharto, 2014). Sedangkan *Entrepreneur* adalah gambaran seseorang yang memiliki jiwa kreatif dan inovatif menciptakan peluang serta pengambilan resiko usaha (Agung, Prita, Widya, 2015).

Kaum muda, khususnya mahasiswa kurnag berminat untuk menjadi *entrepreneur* dengan pertimbangan takut untuk mengambil resiko dan kegagalan usaha. Kaum muda merupakan generasi pelanjut bangsa, keberadaan mereka diharapkan membuka usaha menjadi *entrepreneur* dan menciptakan lapangan pekerjaan sehingga pada akhirnya akan memberikan kontribusi ekonomi bagi negara. Untuk itu perlu upaya pemberdayaan kaum muda dengan kegiatan pelatihan dan penyuluhan.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan merupakan salah satu solusi untuk memberikan gambaran kepada kaum muda untuk mengubah mindset mereka bahwa produk pertanian berupa sayuran jenis bayam dapat dimanfaatkan sebagai bentuk usaha dalam bentuk roti.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan merupakan gambaran bahwa produk sayuran seperti bayam bukan hanya sebagai jenis sayuran pendamping lauk pauk tetapi dapat dibuat dalam industry roti, sehingga terbentuk keanekaragaman pangan.

Kegiatan Penyuluhan dan pelatihan merupakan pandangan untuk meningkatkan jiwa *entrepreneurship* kaum muda menghadapi modernisasi yang memerlukan inovasi dan kreativitas. Oleh karena itu kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilakukan

## **METODE PELAKSANAAN**

### **1. Pelaksanaan**

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan roti bayam dilakukan pada laboratorium pengolahan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar dengan melibatkan Mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus yang berusia kurang lebih 20 tahun sebanyak 20 orang. Pemilihan

laboratorium pengolahan karena tempat ini tersedia peralatan pendukung seperti mixer ukuran besar dan oven, adanya fasilitas kursi dan meja dan kapasitas ruangan yang mendukung. Adanya fasilitas pendukung peralatan dan ruangan menurut Sukisno (2013), memudahkan peserta dekat dengan sumber belajar, pergerakan peserta lebih mudah melihat proses pembuatan, bersifat interaktif serta Kerjasama lebih mudah dilakukan.

## **2. Teknis Pelaksanaan**

- a. Kegiatan Penyuluhan merupakan kegiatan awal dengan memberikan gambaran tentang manfaat dan kandungan gizi bayam, penganekaragaman produk dari olahan bayam, peluang usaha dari usaha roti bayam serta penguatan jiwa *enterpreneurship*. Setelah kegiatan penyuluhan dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan.
- b. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan pembuatan roti bayam dengan pemilihan rasa manis dengan penambahan komponen coklat, pisang dan keju. Pelatihan membagi peserta menjadi dua kelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 10 orang. Kelompok pertama mengikuti teknis pembuatan roti manis di beri nama kelompok A dengan penambahan komponen coklat (meses atau selai coklat) dan pisang, sedangkan yang mengikuti teknis pembuatan roti bayam manis dengan penambahan komponen keju dan selai strawberry serta pisang diberi nama kelompok B.

## **3. Cara Pembuatan Roti Manis**

Tata cara pembuatan Roti Manis adalah sebagai berikut:

Bahan A :

- a. 85 gram bayam/horenzo
- b. 100 ml susu cair

Bahan B :

- a. 250 gr tepung cakra
- b. 25 gr gula
- c. 3 gra ragi instant (fermifan)
- d. 1 butir kuning telur

Bahan C :

- a. 35 gram butter
- b. 4 gram garam halus

Bahan olesan : 1 butir kuning telur dan 2 sdm susu cair

Bahan pendukung : meses coklat, keju, selai coklat, selai strawberry, pisang.

Cara Pembuatan :

- Bahan A untuk sayur dipilih bayam daunnya saja cuci bersih lalu rebus sebentar, peras airnya dan potong-potong lalu diblender dengan susu cair. Hingga halus.
- Bahan A dan B dimasukkan ke dalam wadah uleni hingga kalis jika kurang boleh tambah susu cair sedikit setelah kali bahan C di masukkan dan di uleni hingga kalis elastis ditarik tidak mudah sobek, diamkan adonan hingga mengembang 2x lipat (45 menit).
- Adonan yang telah mengembang dikempeskan lalu adonan dibagi 30 gram .untuk cara lipat boleh sesuai selera.
- Meses coklat atau selai coklat, keju, selai strawberry, pisang sebagai varian rasa dan sesuai selera masing-masing ditambahkan ke dalam adonan roti sebagai isian.
- Loyang keudian diberi olesan mentega secara tipis adonan yang telah dibentuk ditaruh atas Loyang tersebut.. Adonan didiamkan hingga mengembang secara sempurna.
- Oven dipanaskan dengan suhu 180 C, adonan roti kemudian diolesi dengan kuning telur dan susu cair setelah oven dipanaskan.
- Setelah matang angkat dan poles dengan margarine. Setelah roti dingin simpan dalam wadah tertutup agar roti tidak mengering.



**Gambar 1.** Adonan Roti Bayam yang Di Mixer



**Gambar 2.** Proses Pembuatan Roti Bayam

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan menyampaikan manfaat dan kegunaan bayam (kandungan gizi), peluang usaha dari pemanfaatan bayam sebagai pangan alternatif dalam pembuatan roti serta penumbuhan jiwa entrepreneurship kepada kaum muda disampaikan oleh ibu Sitti Arwati, S.P, M.Si. Sedangkan Pelatihan Pembuatan roti dengan penambahan sayur bayam diberikan oleh ibu Sitti Khadijah S.TP, M.Si dibantu oleh Asriyanti Syarif, S.P, M.Si.

Penyuluhan dan pelatihan dilakukan kepada kaum muda (Mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus) dengan sasaran kepada kaum muda karena mereka merupakan golongan yang masih mudah untuk menerima inovasi teknologi dan dari mereka dapat ditumbuhkan jiwa *entrepreneurship*. Selain itu juga kaum muda dan kami sebagai pemateri ini merupakan sebuah proses belajar dan mengajar, dimana menurut Mardikanto et al. (2015), belajar : melihat keadaan yang ada serta memecahkan masalah dari kondisi tersebut, sedangkan pemberi materi merupakan fasilitator menggunakan kegiatan belajar dari keadaan masyarakat (mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus).

Pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan pembuatan roti bayam dilakukan dengan pembentukan kelompok, dengan adanya pembagian kelompok memudahkan koordinasi antara pemberi materi pelatihan dengan peserta. Hal ini dilakukan dengan mengadopsi teori yang disampaikan oleh Zulkarnaen (2013), dengan membangun kelompok akan memberikan kemudahan dalam membagi tugas sesuai arahan pemateri kepada peserta, pelaksanaan kegiatan lebih terarah, Tujuan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam hal ini penyuluhan dan pelatihan dapat tercapai.

Pelatihan penggunaan bayam sebagai campuran adonan dalam pembuatan roti merupakan penambahan gizi untuk tubuh. Hal ini senada yang diungkapkan oleh Bruckle et al. (2013), dengan adanya zat gizi dalam makanan manusia memerlukannya untuk pertahanan hidup, sebagai *social value*.

Penggunaan bayam dalam pembuatan roti manis sebagai upaya penganekaragaman fungsi dari bayam dan juga sebagai alternatif pengolahan produk roti. Penambahan bayam dalam adonan roti merupakan rekayasa bentuk olahan dalam diversifikasi pangan. Dengan adanya pelatihan ini memberikan gambaran kepada kaum muda adanya alternatif penggunaan pangan lokal yang banyak dibudidayakan petani.

Diversifikasi pangan menurut Hanafie R, (2010), tersedianya pangan hewani, buah dan sayuran untuk konsumsi masyarakat dengan kualitas yang baik dalam memudahkan konsumen untuk memperoleh pangan dengan berbagai pilihan.

Pelatihan pembuatan roti bayam dengan rasa manis dilakukan dengan menambahkan varian coklat (meses atau selai coklat), keju, selai strawberry, pisang. Pemberian varian ini, dilakukan untuk menarik perhatian untuk membeli dan mengkonsumsi, menggugah selera konsumen karena sasaran dari pelatihan adalah pembukaan usaha dengan membidik konsumen tidak hanya bagi golongan dewasa tetapi juga anak-anak karena biasanya anak-anak kurang berminat untuk mengkonsumsi sayuran terutama bayam. Jadi salah satu trik dilakukan dengan penambahan bayam dalam adonan roti.

Penambahan bayam dalam adonan roti merupakan manfaat pemenuhan unsur gizi dan pola hidup sehat dalam mengkonsumsi makanan. Pola hidup sehat merupakan pemikiran masyarakat dalam memilih produk makanan di era modernisasi, sehingga hal ini menciptakan peluang bagi kaum muda untuk melakukan usaha yang dapat berbeda dengan usaha roti sebelumnya (*diferensiasi*). Hal ini senada yang diungkapkan oleh Pasaribu (2011), bahwa manfaat membeli suatu produk merupakan segmentasi bagi konsumen dalam mengkonsumsi produk dari sisi psikografis. Manfaat produk yang besar mendorong secara psikologis untuk mengkonsumsi sebuah produk.



**Gambar 3.** Proses Kegiatan Pelatihan Pembuatan Roti Bayam Manis (siap untuk di oven)

Penyuluhan dan pelatihan pemanfaatan bayam sebagai bahan dalam pembuatan roti merupakan sebuah produk inovasi yang dapat memberikan nilai tambah sebuah komoditas pertanian. Penambahan bayam dalam pengolahan roti akan meningkatkan kualitas sebuah produk karena mengalami pengolahan sehingga terjadi penambahan nilai bagi produk roti yang dihasilkan yang disebut sebagai nilai tambah (Syaputra et al. 2011).

Proses penyuluhan dan pelatihan pembuatan roti manis dengan penggunaan bayam, disambut secara antusias oleh pimpinan Fakultas Pertanian, dosen, mahasiswa dan masyarakat sekitar lingkungan kampus. Harapan kedepannya adalah adanya pengolahan produk makanan dari komoditas



pertanian lain khususnya komoditas yang murah harganya, memiliki kandungan dan komposisi gizi yang baik, mudah didapatkan serta dapat diolah bukan hanya sebagai bahan dalam pembuatan roti. Karena sejatinya, komoditas pertanian beragam namun masih belum optimal dalam pengolahan. Dalam pengolahan akan meningkatkan nilai tambah dan akan menaikkan harga jual komoditas pertanian tersebut dibandingkan dengan komoditas pertanian yang dijual dalam bentuk belum diolah.

Mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus yang mengikuti kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini memberikan respon yang positif, mereka menganggap kegiatan ini memberikan pengetahuan dan gambaran pengembangan produk dengan penggunaan bahan baku dari komoditas pertanian yang dapat memberikan peluang untuk melakukan bisnis, sebuah komoditas pertanian dapat dikembangkan secara kreatif sesuai dengan manfaat dan komposisi gizi yang dimiliki. Mendorong mereka untuk berusaha menciptakan lapangan kerja walaupun dengan skala kecil dan menumbuhkan jiwa *entrepreneurship* yang penuh dengan rintangan. Selain itu, bagi mereka hal ini memberikan keterampilan dalam pembuatan roti dengan penggunaan bayam.

## **KESIMPULAN**

Adapun kesimpulan kegiatan Penyuluhan dan pelatihan dalam pembuatan roti bayam sebagai alternatif produk serta menumbuhkan jiwa *Entrepreneurship* adalah sebagai berikut :

1. Bayam dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan roti selain fungsinya sebagai sayuran (tumis-masak).
2. Sayuran bayam yang diolah menjadi roti merupakan usaha kreatif dalam penciptaan produk yang sehat dan bermanfaat serta dapat membidik konsumen secara psikografis.
3. Bayam yang diolah sebagai bahan pembuatan roti merupakan alternatif usaha bagi kaum muda dalam membuat produk *diferensiasi* dan hal ini melandasi kaum muda untuk menumbuhkan jiwa *entrepreneurship*.
4. Pemberdayaan kaum muda dapat dilakukan dengan kegiatan penyuluhan dan pelatihan sebagai sarana belajar mengajar, membuka pola pikir dan peningkatan keterampilan.



## **DAFTAR RUJUKAN**

- Agung Wahyu Handaru, Magdalena Prita Pagita, & Widya Paramita, 2015. Karakteristik Enterpreneur Melalui Multiple Diskriminan Analisis (Studi Pada Etnis Tionghoa, Jawa, Minang di Bekasi Utara). *Jurnal Riset Manajemen Sains Indonesia (JRMSI)* vol 6. No. 1, 2015.
- Buckie, A., Edwards. A., Fleet. H., & Wootton, 2013. *Ilmu Pangan*. Departement of Education Directorate General of Higher Education. International Development Program of Australian Universities and Colleger. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1992. *Kandungan Gizi 100 g bayam hijau*. Diakses tanggal 20 Juli 2021.
- Eka Syaputra, Satia Negara Lubis, & Iskandarini, 2011. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Bolu dan Brownies Rambutan. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. <https://media.neliti.com>. Diakses tanggal 23 Juli 2021.
- Hanafie, Rita., 2010. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Penerbit Andi Yogyakarta.
- Mardikanto, Totok & Soebiato Poerwoko, 2015. *Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik*. Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Pasaribu, Musa., 2011. *Kewirausahaan Berbasis Agribisnis*. Penerbit Andi Yogyakarta.
- Sukirno, 2013. *Membangun Pertanian dengan Pemberdayaan Masyarakat Tani Terobosan Menanggulangi Kemiskinan*. Penerbit Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Widhyharto, Derajad., 2014. *Kebangkitan Kaum Muda dan Media Baru*. *Jurnal Studi Pemuda*, Vol 3, No. 2 September 2014.
- Zulkarnaen, Wildan., 2013. *Dinamika Kelompok Latihan Kepemimpinan Pendidikan*. Penerbit Bumi Aksara.
- <https://health.kompas.com>. 10 Manfaat Konsumsi Bayam untuk Tubuh. Diakses tanggal 24 Juli 2021.